



*Kaffeeklatsch
mit Rosen*



Verspielt

Ein Mix aus antikem und neuem Geschirr macht den Reiz dieser charmanten Kaffeetafel aus. Unbehandelte Rosen werden großzügig platziert: als Knospe im Tässchen (oben) oder als Garnitur auf dem Obstkuchen

Zwanglose Fülle

Die opulenten Blüten der Strauchrose 'Clair Renaissance' bilden einen aparten Kontrast zu den filigranen Formen von Elfensporn, Sternolden, Hortensie und Clematis

Die Königin der Gartenblumen steht bei der heutigen Einladung im Mittelpunkt: Sie gibt farblich den Ton an und entzückt als Tischschmuck und Nascherei



*Der Kaffeetisch offenbart
viel Liebe zum Detail. Selbst
die Zuckerdose schmückt ein
kleiner Blütenkranz*



Mini-Gugelhupf



**Birnenkuchen mit
Walnuss-Mohn-Decke**

Glanzvoll
Links: Den
Birnenkuchen
schmückt Alba-Rose
'Königin von Däne-
mark' mit ihrem be-
zaubernden Porzellan-
Rosa. Goldrand-
geschirr, Tafelsilber
und ein Teller aus
Rosalinglas prägen
den edlen Charakter
des Gedecks

Blickfang
Links oben: Mithilfe
von robustem Draht
können Sie frisch
gepflückte Rosen
geschwind zu einem
Kränzchen binden.
Dabei sticht man
durch die Knospen
und fädelt diese dicht
an dicht auf. Zuletzt
die Drahtenden
verknuten und zwi-
schen den Blüten
verstecken

Backkunst
Oben: Bei einem Gu-
gelhupf in Miniatur-
form greift jeder
Gast gerne zu. Das
Rosen-Thema wurde
nicht nur bei der
Dekoration aufge-
griffen, sondern auch
in der Rezeptur: Der
nussige Teig ist
mit Rosen-Sirup
verfeinert



Erfrischend

Schöner lässt sich Eistee kaum servieren. Oben balanciert ein zarter Stängel der Skabiose, unten umsäumt das Glas ein selbst gebundener Kranz aus Schleierkraut. Wie das Rosenkränzchen links ist er schnell angefertigt. Erst formt man aus Draht einen kleinen Kreis, dann werden die frischen Blüten büschelweise mit Draht an dem Rohling festgebunden. Auch wenn die Blüten schnell vertrocknen, verliert der Kranz nichts an Reiz und kann immer wieder als Tafelschmuck dienen

Schleierkraut

tanzt heute im Kreis



Rollentausch
Links: Tassen und Schalen entpuppen sich als hübsche Vasen für kleine Blumensträuße aus Rosen, Wicken und Majoran

Märchenhaft
Rechts: Die cremig gefüllte und von einer Spitzenborte umhüllte Rosentorte ist der Mittelpunkt des Kuchenbuffets

Einladung zu „Time & Vision“
Ramona Kohler, die diese Tafel gestaltet hat, verrät ab S. 122 alle hier gezeigten Rezepte. Wenn Sie selbst mal an einer ihrer „Kaffeeklatsch“-Veranstaltungen teilnehmen möchten, sind Sie in ihrem Laden in Gerstetten-Dettingen herzlich willkommen. Weitere Informationen finden Sie im Serviceteil ab S. 130

Fotos: Time & Vision - Ramona Christina Kohler



Rosentraum-Torte



Himmlische Versuchungen



Quark oder Eis?
– wer kann sich da schon entscheiden. Die kleine Sophie übernimmt nur zu gerne die Rolle des Vorkosters und lässt sich alle Leckereien genüsslich auf der Zunge zergehen

Dessert-Gläser mit Schleifen und Blüten geschmückt sind ein wahrer Augenschmaus

